

MARTIN CENDOYA

Reserva Club



MARTIN CENDOYA

Reserva Club

- Viñedos:** Nombre: Valdesaujuán. Chullán. Las Llanas, La Capilla. Año de plantación: 1900-1915. Kilos/Hectáreas: 3.800
- Varietad:** 80% Tempranillo, 15% Graciano. 5% Mazuelo.
- Vinificación:** Fermentación Alcohólica: 8 días. T^a máxima: 28°C. Remontados: 4 remontados/día.
- Crianza:** Barrica: 16 meses barrica de roble francés: tostado medio. Trasiegos: 6. Botella: 22 meses.
- Analítica:** Ph: 3,7. Acidez total: 4,94. Sulfuroso libre: 20. Índice UV: 61,3. Acidez volátil: 0,5. Azúcar residual: 1,6. Intensidad colorante: 8,6. Ácido Málico: 0,03.
- Notas de Cata:** En nariz: intenso, persistente. En boca: excelentemente ligados a la fruta y el roble crean una armonía de sabores plenos, carnosos, intensos, persistentes y bien podrían decirse emocionantes
- 750 ml.

- Vineyards:** Name: Valdesanjuán, Chillarán, Las Llanas, La Capilla. Year of Planting: 1900-1915. Kilograms/Hectare: 3.800.
- Variety:** 80% Tempranillo, 15% Graciano and 5% Mazuelo.
- Vinification:** Alcoholic Fermentation: 8 days. Maceration: 20 days. Maximum Temp.: 28°C. Over pumpings: 4 / day.
- Aging:** Barrel: 16 months in medium toasted French oak cask. Rackings: 6. Bottle: 22 months.
- Analyses:** Ph: 3,7. Total Acidity: 4,94. Free Sulfurous Acid: 20. UV Index: 61,3. Volatile Acidity: 0,5. Residual Sugar: 1,6. Colour Intensity: 8,6. Malic Acid: <1.
- Tasting notes:** Nose: Intense, resistant. Palate: Excellently linked fruit and oak create a harmony of full, fleshy, intense, persistent flavours that could well be called exciting.
- 750 ml.

- Weinberge:** Name: Valdesanjuán, Chullán, Las Llanas, La Capilla. Pflanzjahr: 1900-1915. Kilos/Hektar: 3.800.
- Sorte:** 80% Tempranillo, 15% Graciano und 5% Mazuelo.
- Vinifikation:** Alkoholische Gärung: 8 tage. Mazeration: 20 tage. Máximale Temperatur: 28°C. Überpumpen: 4/tag.
- Ausbau:** Fass: 16 monate in französischem Eichenfass: mittleres Röstaroma. Umfüllen: 6. Flasche: 22 monate.
- Analyse:** Ph: 3,7. Gesamtsäure: 4,94. Freier Schwefel: 20. UV Index: 61,3. Flüchtige Säure: 0,5. Restzucker: 1,6. Farbintensität: 8,6. Apfelsäure: <1
- Bewertung:** Mit der Nase: Intensiv und anhaltend. • Im Mund: Exzellent verbunden bilden Frucht und Eiche eine Harmonie aus vollem, fleischigem, intensivem, dauerhaftem, ja aufregendem Geschmack.
- 750 ml.



HEREDAD UGARTE

Ctra. A-124
01309 Párganos (Laguardia) ALAVA
Telfs: +34 945 28 28 44 - Fax: +34 945 27 13 19
info@egurenugarte.com
www.egurenugarte.com

